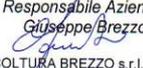


SCHEMA TECNICA PRODOTTO-TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Olive taggiasche Denocciolate in Olio Extravergine di Oliva Pitted Taggiasca Olives in Extra Virgin Olive Oil
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 062447
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica diam. 60 mm alt. 80 mm cylindrical diam. 60 mm height 80 mm
5	Ingredienti Ingredients	Olive Taggiasche snocciolate 60%, olio extra vergine di oliva 39%, sale, erbe aromatiche (timo, alloro, rosmarino). Correttore di acidità: acido citrico. Pitted "Taggiasca" olives 60%, extra virgin olive oil 39%, salt, aromatic herbs (thyme, bay leaf, rosemary). Acidity regulator: citric acid.
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1453 kJ/ 353 kcal Grassi/Fat 36,9 g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 5,8 g Carboidrati/Carbohydrates 1,9 g di cui Zuccheri/Sugar 0,9 g Fibre/Fibers 3,5 g Proteine/Protein 1,6 g Sale/Salt 2,53 g
7	Peso Weight	180 gr.
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Vasi vetro con capsula twist off in banda stagnata e guarnizione interna in mastice. Glass jars with twist-off cap tinplate and inner seal mastic.
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasettamento - Tappatura - Etichettatura Putting in jar - Capping - Labeling
10	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato Corrugated paper
11	Lotto Batch	Come indicato dal fornitore As indicated by the supplier
12	Conservabilità Shelf life	36 mesi 36 months
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Temperatura fresca. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 15 giorni. Keep in a cool place. Keep in fridge after opening and consume it within 15 days.
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	2,3 kg
16	Dimensioni del collo Pack size	207x140x95 mm
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	26



18	Numero di strati Number of layers	10
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	598 kg
20	Rapporti o quant'altro riguardo all'igiene, salubrità generali o sul lotto di produzione Reports whatsoever about hygiene, general health or on the production lot	Tutte le fasi del processo, dal ricevimento e stoccaggio della materia prima, la produzione e il confezionamento, compreso l'aspetto igienico e il controllo dell'efficienza dei macchinari, il monitoraggio di eventuali parassiti o animali, fino alla spedizione del prodotto finito sono esaminate con il metodo HACCP. All phases of the process, from the receipt and storage of raw materials, production and packaging, including the appearance and hygiene monitoring the efficiency of the machinery, monitoring for pests or animals until dispatch of the finished product shall be examined with the HACCP method
21	Note Notes	Prodotto nello stabilimento di via Pellegrini,93 Borgomaro(IM) Produced in via Pellegrini,93 Borgomaro(IM)
22	Monteu Roero, 06/09/2021	TIMBRO E FIRMA Responsabile Aziendale Giuseppe Brezzo  APICOLTURA BREZZO s.r.l. - Frazione Tre Rivi, 87 - 12040 MONTEU ROERO (CN) - www.brezzo.it - miele@brezzo.it